

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-37756

(43) 公開日 平成9年(1997)2月10日

(51) Int.Cl.⁸

識別記号

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

C 1 2 C 5/00

C 1 2 C 5/00

審査請求 未請求 請求項の数3 O L (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平7-197463

(22) 出願日 平成7年(1995)8月2日

(71) 出願人 000253503

麒麟麦酒株式会社

東京都中央区新川二丁目10番1号

(72) 発明者 鮫 島 弘

神奈川県横浜市鶴見区生麦1-17-1 麒麟

麦酒株式会社横浜工場内

(72) 発明者 三 木 彬 郎

神奈川県横浜市鶴見区生麦1-17-1 麒麟

麦酒株式会社横浜工場内

(74) 代理人 弁理士 佐藤 一雄 (外2名)

(54) 【発明の名称】 アロエエキス含有ビール様飲料

(57) 【要約】

【課題】 第一に香味を重視することで、消費者の嗜好性が極めて高い新規な香味を有するビール様飲料とし、更にその副次的効果として新しい薬理機能を持たせたビール様飲料を提供する。

【解決手段】 アロエエキスを含有することを特徴とする、ビール様飲料。好ましくは、アロエエキスの含有量がビール1Lあたり20ml以下(より好ましくは1.5~8ml)である上記のビール様飲料。

【効果】 上記のビール様飲料は、ビール本来の香味、特にホップ由来の香味とアロエ独特の苦みとの相乗効果による新規な香味を有すると共にアロエの薬理効果を有する。

【特許請求の範囲】

【請求項1】アロエエキスを含有することを特徴とする、ビール様飲料。

【請求項2】アロエエキスの含有量がビール1Lあたり20mL以下である、請求項1記載のビール様飲料。

【請求項3】アロエエキスの含有量がビール1Lあたり1.5～8mLである、請求項2記載のビール様飲料。

【発明の詳細な説明】

【0001】〔発明の背景〕

【発明の属する技術分野】本発明は、新規香味を有するビールに関するものであり、更に詳細には、アロエ独特の苦みとビール本来の香味が融合して初めて得られる新規香味のビール様飲料に関するものである。

【0002】

【従来の技術】近年、消費者の嗜好の多様化にともない、嗜好品の一つであるビールにおいても、多数の新商品が上市されている。しかし、それらの香味は従来ビールの香味と比べて大きく差があるものではなかった。そこで、まったく従来用いられていなかった新しい原料を用いることにより、新しい香味を有するビールの開発が進められている。また、それと同時に、従来のビールには期待されていなかった新しい機能、特に摂取した消費者の身体に対して何らかの効果を示すような機能を持たせるといふ試みも行われている。例えば、特開平4-200378号公報では、ゲンチオオリゴ糖を原料として用いることで、独特の苦味を有し、嗜好性が高いビールを醸成している。このビールはビフィズス菌などの有用腸内細菌を増加させる効果を有している。一方、機能という点では、特開昭50-53598号公報や特開平5-137556号公報では、まむしなどの薬用動物類、あるいは小麦胚芽油、クロレラをはじめとする健康食品類などをビールに添加して、それら原料の有する薬理効果をビールにも持たせようと試みている。また、特開平4-356178号公報では薬用植物の一種であるギムネマシルベスタを原料の一つとして用いている。これらのビールはあくまでも機能を重視しているものであって、ビール本来の香味を犠牲にしているものも少なくなかった。また、特公昭54-6627号、特公平2-7629号、特開平4-248971号および特開平5-308947号の各公報には、アロエのエキスを配合した飲料について記載されている。しかし、これらの飲料は、まず薬用植物としての機能効果を重視した薬用成分主体の飲料であって、新規な香味を特徴とするものではない。またこれらの飲料は、薬用成分としてのアロエエキスをエタノール、酢、焼酎などに配合したもの、あるいはアロエエキスに砂糖や蜂蜜を添加した後に酵母を加えて発酵させたものであり、ビール中に配合するという記載も上記公報にはまったく見られない。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、まず第一に

香味を重視することで、消費者の嗜好性が極めて高い新規な香味を有するビール様飲料とし、更にその副次的効果として薬理機能を持たせたビール様飲料を提供することを目的とするものである。

<要旨>

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明者らは、新しい原料素材について鋭意検討した結果、原料のひとつとしてアロエエキスをを用いることで上記の目的が達成できることを見出し、本発明を完成させるに至った。すなわち、本発明は、アロエエキスを含有することを特徴とする新規ビール様飲料に関するものである。

【0005】〔発明の具体的説明〕本発明によるビール様飲料は、アロエエキスを含有することを特徴とするものであることは前記したところであり、アロエ独特の苦みとビール本来の香味が調和した新規香味を有すると共にアロエの持つ薬理効果を有するものである。ここで、「ビール様飲料」とは通常、主たるデンプン源として麦芽を使用しビール酵母を用いて発酵させて製造する醸造酒をベースに他の原料を配合したものを指す。本発明で用いるアロエについては、古くから代表的な薬用植物として知られており、主として胃腸病や高血圧等に対して薬理効果を有している。

【0006】本発明において、醸造酒中に「アロエエキス」を含有させる方法としては、もろみにアロエ植物体、特に葉肉部を粉碎して添加することも可能であるが、「アロエエキス」に加工されたものをビール醸造工程中の適当な工程で添加することにより行なうことが好ましい。「アロエエキス」の加工物はアロエの植物体、特に葉肉部を抽出したエキスであり、このエキスはアロエ植物体をそのまま機械的に圧搾搾汁したものあるいは有機溶媒等の溶媒（エチルアルコールなど）を用いて抽出してから溶媒を除去したものなどの形で用いられる。抽出後、加熱蒸煮処理や、濃縮・乾燥処理などの処理は適宜行ってもよい。このようにして得られるアロエエキスとしては、市販されているものがあり（たとえば、キダチアロエロイヤルエキス、（株）平田農園製、など）、これを本発明において用いることもできる。アロエ（植物体またはアロエエキス）の添加時期は、仕込工程、主発酵工程、後発酵工程あるいは後発酵工程の終了後のいずれであってもよいが、後発酵工程の終了後がより好ましい。添加量は、ビール本来の香味、特にホップ由来の香味と相乗効果を有して新規な香味が感じられる範囲で添加すればよく、通常ビール1Lあたり20mL以下、好ましくは0.5～20mL、特にビール1Lあたり1.5～8mL位が非常に好ましい香味となるが、ビール1Lあたり20mLを超えるとアロエ由来の苦味が強くなりすぎて好ましくない。

【0007】アロエ（植物体またはアロエエキス）添加以外の工程は、仕込工程、主発酵工程、後発酵工程を含

む通常のビール醸造工程に従って行なわれる。ビール醸造工程の具体的な方法に関しては、たとえば、「醸造学」大塚謙一編などを参照することができる。上記のようにして製造した本発明によるビール様飲料は、ビール本来の香味、特にホップ由来の香味とアロエ独特の苦みとの相乗効果による新規な香味を有し、かつアロエの薬理効果を有するものとなる。

【0008】

【実施例】以下に実施例を示して本発明を更に具体的に説明するが、本発明はこれに限定されるものではない。

実施例

市販品の2種のビールA、Bに対し、アロエエキス（（株）平田農園製、キダチアロエロイヤルエキス）を大壺1本（633ml）あたり、1ml、5mlおよび10ml添加して、パネラー10名による官能評価をおこなった。その結果を表1および2に示す。嗜好評価点は最高を3点（非常に好き）にして2点（好き）、1点（どちらでもない）、0点（好まない）をつけ、それを平均した。

【0009】

表 1

<Aビール>

添加量	嗜好点数	香味の主たる特徴（苦味関連のコメント）
1ml (1.6mL/L)	1.9	よりすっきり。シャープな苦味。しまりあり。 爽快感のある苦味。ビールの苦味と調和している。
5ml (7.9mL/L)	1.4	よりすっきり。シャープな苦味。しまりあり。
10ml (16mL/L)	1.0	青草様フレーバー。後苦味。やや収斂味。

表 2

<Bビール>

添加量	嗜好点数	香味の主たる特徴（苦味関連のコメント）
1ml (1.6mL/L)	1.9	よりすっきり。ボディ感。シャープな苦味。
5ml (7.9mL/L)	1.3	よりすっきり。ボディ感。シャープな苦味。 やや収斂味。
10ml (16mL/L)	0.7	収斂味。雑味。青草様フレーバー。

この結果から大壺633mlあたり、アロエエキスを1ml～5ml、特に1ml程度含有したビールは、これまでにない新しい香味の質、具体的には、よりすっきりしていて、なおかつシャープでしまりのある苦味の質を有する上にビール本来の香味バランスを崩していないものであって、嗜好性が非常に高いものであった。

【0010】

【発明の効果】上述してきたように、本発明によるビール様飲料は、ビール本来の香味、特にホップ由来の香味とアロエ独特の苦みとの相乗効果による新規な香味を有すると共にアロエの薬理効果を有するものとなる。

011195096

WPI Acc No: 1997-173021/199716

Beer like beverage having improved flavour - contains aloe
extract

Patent Assignee: KIRIN BREWERY KK (KIRI)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

Patent No	Kind	Date	Applicat No	Kind	Date	Week
JP 9037756	A	19970210	JP 95197463	A	19950802	199716 B

Priority Applications (No Type Date): JP 95197463 A 19950802

Patent Details:

Patent No	Kind	Lan Pg	Main IPC	Filing Notes
JP 9037756	A	3	C12C-005/00	

Abstract (Basic): JP 9037756 A

Beer like beverage contains aloe extract

ADVANTAGE - Improved flavour and taste can be obtained and it is
good to health.

Dwg.0/0

Derwent Class: D16

International Patent Class (Main): C12C-005/00